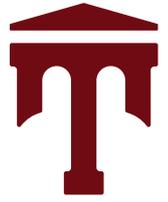


# LOS CLÁSICOS

*Una celebración del producto, la tradición y la técnica, con platos emblemáticos de la cocina mediterránea y toques internacionales.*

*“Los Clásicos” combina elaboraciones reconocibles con ingredientes de excelencia y presentaciones contemporáneas.*



## APERITIVOS

### OSTRAS

Con salsa de limón agridulce  
35€

### JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Con pan cristal y tomate rallado  
60€

### CROQUETAS DEL CHEF

Caseras elaboradas con ingredientes seleccionados  
25€

### ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

Sobre pan cristal con salmorejo  
25€

### TORTILLA DE BACALAO

Textura suave y con espuma de pimientos  
25€

### CECINA DE WAGYU

Con pan cristal  
70€

### FOCACCIA BERENJENA

Berenjena escalivada y aceitunas kalatama  
20€

### FOCACCIA DE MORTADELA Y PISTACHO

Con stracciatella, mortadela, rúcula y pistachos  
25€

### PAN DE MASA MADRE TOSTADO AL JOSPER

Con mantequilla de hierbas  
9€

## ENTRANTES

### DEL HUERTO Y LA GRANJA

#### ENSALADA DE BURRATA

Con tomates asados y pesto de pistachos y espinacas  
30€

#### ENSALADA DE ALCACHOFA Y TRUFA

Alcachofa confitada, cogollo de lechuga baby, tomates semisecos y lascas de parmesano y trufa fresca de verano  
30€

#### VITELLO TONNATO

Finas lonchas de ternera lechal con salsa de mayonesa con atún y anchoas, topping de piparras y alcaparras  
33€

#### CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA

Picaña de Angus madurada 30 días, rúcula, parmesano, piñones y salsa de mostaza y pepinillos  
33€

### DEL MAR

#### CEVICHE DE SIRVIA Y GAMBA ROJA

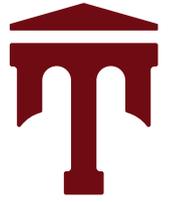
Con gambas a la brasa, leche de tigre y acompañado de boniato asado, cancha, cilantro y cebolla roja  
37€

#### TARTAR DE GAMBA

Envuelto en aguacate, causa de aji amarillo y con salsa de mango  
33€

#### TIRADITO DE HAMACHI

Con salsa ponzu y crudité de verduras  
37€



## *PRINCIPALES A LA BRASA*

### **CARNES**

#### **RIBEYE DE BLACK ANGUS**

Acompañado con patatas fritas y salsa chimichurri  
**55€**

#### **PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA**

Fileteada con boniato asado y salsa criolla  
**45€**

#### **POLLO PICANTÓN**

Cocido a baja temperatura con mantequilla negra de  
tomillo  
con salsa demiglace de pollo y ajo, espuma de patata y  
crema de guisantes  
**45€**

### **PESCADOS**

#### **FILETE DE LUBINA**

Con salsa de naranja y rocoto  
**55€**

#### **RODABALLO**

Con salsa bilbaina y patata cocida  
**60€**

#### **LENGUADO**

Filete de lenguado con salsa menier  
**65€**

### **VEGANO**

#### **CANELÓN VEGANO**

De boloñesa de soja texturizada y envuelto en calabacín  
con trufa fresca de verano  
**38€**

## *GUARNICIONES*

#### **VERDURAS ESCALIVADAS**

Pimiento rojo y berenjena aliñados  
con vinagre balsámico  
**13€**

#### **PATATÓ ASADO**

Con mantequilla de tomillo y romero  
**13€**

#### **PATATAS FRITAS**

**13€**

#### **ENSALADA VERDE**

Hojas verdes con vinagreta de anacardos  
y vinagre balsámico  
**13€**

## *POSTRES*

#### **BABÁ LIMONCELLO**

**15€**

#### **TRIÁNGULO DE CHOCOLATE**

**15€**

#### **TIRAMISÚ**

**15€**

#### **MAGDALENA DE FRAMBUESA Y VAINILLA**

**15€**

#### **FRUTA OSMOTIZADA CON MOJITO**

**15€**